



Jauhelihalasagne

Aineet: 300 - 350 g lasagnelevyjä
150 g juustoraastetta
Kastike:
500 g jauhelihaa
1 sipuli
1 rkl kasviöljyä
250 pakastekasviksia esim. kasvissuikalesekoitusta
3 tölkkiä tomaattimurskaa
4 dl vettä
2 lihaliemikuutiota
mustapippurirouhetta, aromisuolaa, paprikajauhetta
6 valkosipulinkynttä
basilikaa

Valmistus: Ruskista jauheliha ja kuutioitu sipuli laakeassa kattilassa tai paistokasarissa. Lisää jäiset kasvikset ja tomaattimurska, vesi, lihaliemikuutiot ja mausteet.

Kuumenna kiehuvaaksi ja anna hautua 10 - 15 minuuttia. Lisää murskatut valkosipulin kynnet ja basilika. Tarkista maku. Lisää tarvittaessa mausteita. Annostele kastiketta voideltuun uunivuokaan niin että pohja peittyy. Levitä lasagnelevyjä kerros kastikkeen päälle. Annostele kastiketta levyjen päälle. Kokoa lasagne vuokaan kerroksittain niin että viimeinen kerros on kastiketta.